



Manual del operador

ESTUFA DE INDUCCIÓN mirage® pro



Modelo	Descripción	Voltaje	HZ	Vatios	Enchufe
59500P	Estufa de inducción para mostrador	120	50/60	1800	5-15P
59510P	Estufa de inducción para mostrador	120	50/60	1440	5-15P

Gracias por comprar este equipo Vollrath. Antes de usar el equipo, lea y familiarícese con las siguientes instrucciones de operación y seguridad. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO. Conserve la caja y embalado originales. Deberá utilizarlos para devolver el equipo en caso de que requiera reparaciones.

Núm. 2350060-1 es Mod. 03/11

Precauciones de seguridad

Para garantizar una operación segura, lea las siguientes afirmaciones y comprenda su significado. Este manual contiene precauciones de seguridad que se explican a continuación. Léalas atentamente.

 **ADVERTENCIA**

Advertencia se usa para indicar la presencia de un peligro que *puede* provocar lesiones personales *graves*, muerte o daños materiales considerables si se ignora el aviso.

 **PRECAUCIÓN**

Precaución se usa para indicar la presencia de un peligro que *provocará* o *puede provocar lesiones personales* o daños materiales leves si se ignora el aviso.

NOTA

Nota se utiliza para indicar información sobre instalación, funcionamiento o mantenimiento que es importante, pero que no reviste peligros.

¡Por su propia seguridad!
Debe acatar estas precauciones en todo momento, ya que si no lo hace podría lesionarse a sí mismo y a otras personas o al equipo.

Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños en la unidad:

- Enchúfela sólo en tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria. Cada unidad de inducción debe tener un circuito aparte.
- No use un cable de extensión con este equipo. No enchufe este equipo en una regleta eléctrica ni cable de múltiples tomas.
- Como precaución, las personas que utilizan marcapasos deben mantenerse a 30 cm (12”) de la unidad mientras se esté usando. Los estudios han demostrado que los elementos de inducción no alteran los marcapasos.
- Mantenga lejos de la unidad todas las tarjetas de crédito, licencias de conducir y demás artículos con banda magnética. El campo magnético de la unidad dañará la información contenida en las bandas.
- La superficie de calentamiento está hecha de un resistente material no poroso. Sin embargo, si se agrieta o rompe deje de usarla de inmediato y desenchufe la unidad.
- No deje una fuente vacía en la unidad mientras la esté usando.
- Esta unidad debe utilizarse sólo en posición plana y nivelada.
- Desenchufe la unidad y deje que se enfríe antes de limpiarla o trasladarla.
- No toque la superficie de cocción, pues permanece caliente tras apagarse la unidad.
- No rocíe con líquidos ni agentes de limpieza los controles ni la parte externa de la unidad.
- Desenchúfela cuando no esté en uso.
- Mantenga la unidad y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos o calor excesivo.
- No caliente latas ni envases sellados, ya que pueden explotar.
- No la deje operando sola.
- Supervise de cerca las unidades en áreas públicas y/o cerca de niños.
- No opere la unidad si se ha dañado o si funciona defectuosamente de algún modo.
- No coloque ningún objeto dentro de los paneles de entrada o salida de aire.
- No coloque peso en la perilla de control.

Función y propósito

Esta unidad está diseñada para utilizarse con baterías de cocina aptas para la inducción (ver más abajo) con base ferrosa plana de 11.4 cm a 26 cm (4-1/2” a 10-1/4”) de ancho. Esta unidad está diseñada para usarse únicamente en operaciones comerciales de servicio de comidas. No está diseñada para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.

Baterías de cocina aptas para la inducción

- Acero inoxidable ferroso
- Hierro
- Hierro fundido

Baterías de cocina no aptas para la inducción

- Baterías con base inferior a 11.4 cm (4-1/2”)
- Baterías de cocina de cerámica, vidrio, aluminio, latón o cobre.
- Baterías de cocina con cualquier tipo de base con patas

NOTA:
Debe haber un mínimo de 10 cm (4”) de espacio entre la estufa de inducción y toda superficie circundante para permitir que haya un flujo de aire suficiente alrededor de la unidad. Bloquear el flujo de aire podría sobrecalentarla.

Instalación

Esta unidad debe utilizarse en una superficie plana y nivelada.

NOTA:
Esta unidad no está diseñada para ser empotrada ni incorporada en espacios cerrados.

Debe haber un mínimo de 10 cm (4”) de espacio entre la parte posterior del calentador de inducción y toda superficie circundante.

Debe haber 2 cm (3/4”) entre la base del calentador de inducción y toda superficie circundante.

Debe haber un flujo de aire suficiente alrededor de la unidad. Bloquear el flujo de aire podría sobrecalentarla.

Mostrador

1. Coloque la estufa/calentador de inducción en una superficie plana y estable.
2. Enchufe el cordón eléctrico en un tomacorriente con puesta a tierra cuyo voltaje nominal sea el indicado en la placa identificatoria.

NOTA:
Usar un voltaje distinto del indicado en la placa identificatoria dañará la unidad. Usar un voltaje incorrecto, o modificar el cable eléctrico o componentes electrónicos puede dañar la unidad e invalidará la garantía.

OPERACIÓN



ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica.
Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior de la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica.

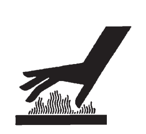
Si se derrama o rebosa líquido sobre la unidad, desenchúfela inmediatamente, retire la olla/fuente y seque todo lo mojado con un paño suave.

1. Coloque la olla/fuente apta para la inducción con alimento en el centro de una superficie de calentamiento.

   NOTA:
   No precaliente ninguna olla/fuente vacía. Debido a la velocidad y eficiencia de la estufa de inducción, la olla/fuente podría sobrecalentarse rápidamente y dañarse.

   NOTA:
   No deje caer utensilios de cocina ni otros objetos sobre la superficie de cocción, pues se romperá la superficie no porosa. La garantía no cubre este tipo de uso indebido.

2. Pulse el botón de encendido/apagado. La PANTALLA mostrará un nivel de potencia o se encenderá el diodo LED de la PANTALLA DE CALENTAMIENTO. Tras colocarse una olla/fuente apta para la inducción en la superficie de calentamiento, la PANTALLA permanecerá encendida o el LED DE CALENTAMIENTO se iluminará. Ello indica que la unidad se está calentando.



 **ADVERTENCIA**

Peligro de quemaduras.
No toque la olla/fuente, superficie de cocción, alimentos ni líquidos mientras esté cocinando.

Los alimentos y líquidos calientes pueden quemar la piel. Las superficies de cocción de las estufas de inducción se calientan muy rápidamente. Tenga cuidado al agregar aceite, líquido u otros alimentos ya precalentados en la olla/fuente.

Las unidades con PANTALLA vienen equipadas con la función de “protección contra sobrecalentamiento”. Si la temperatura de la superficie de cocción se torna muy caliente, la unidad se apagará. La pantalla destellará “F2” para indicar que la unidad está en el modo de protección contra sobrecalentamiento. Una vez que la unidad se haya enfriado encienda la superficie de cocción y si no aparece “F2”, se puede reanudar la cocción.

La pantalla debe permanecer constante durante la operación. Si destella, consulte la sección sobre **SOLUCIÓN DE PROBLEMAS** del manual.

Si se retira la olla/fuente de la superficie de cocción por más de cinco minutos, la unidad se apagará automáticamente. El retirar la olla/fuente por menos de cinco minutos no interrumpirá la operación de la unidad.

Todas las unidades arrancarán en el modo de potencia al encenderse por primera vez.

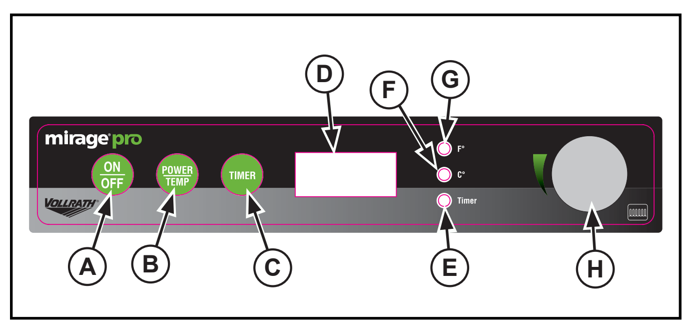


Figura 1. Panel de control

Ⓐ Botón de encendido/apagado (ON/OFF). Púlselo para encender la unidad. Se iluminará un indicador LED arriba del control cuando esté encendida.

Ⓑ Botón de potencia/temperatura (POWER/TEMP). Se utiliza para cambiar la lectura de la pantalla de potencia a temperatura.

Ⓑ Luz LED de CALENTAMIENTO. Se ilumina cuando se detecta la olla/fuente apta para la inducción y la unidad está calentando.

Ⓒ Botón de temporización (TIMER). Se utiliza para activar e iniciar la función de temporización.

Ⓓ PANTALLA. Muestra el nivel de potencia, la temperatura, el tiempo del temporizador o un código de error dependiendo del modo y el modelo seleccionado.

Ⓔ Luz LED de TEMPORIZADOR. Se ilumina cuando está operando la función de temporización.

Ⓕ Luz LED en ºC. Se ilumina cuando la temperatura se muestra en grados centígrados.

Ⓖ Luz LED en ºF. Se ilumina cuando la temperatura se muestra en grados Fahrenheit.

Ⓗ Perilla de CONTROL. Se utiliza para controlar la temperatura, el nivel de potencia o el tiempo dependiendo del modo y el modelo seleccionado. Si se gira la perilla en sentido horario los números aumentan. Si se gira en sentido antihorario disminuyen.

Ajuste de la potencia y temperatura

1. Pulse el botón de encendido/apagado para encender la unidad.
2. Coloque la olla/fuente apta para la inducción en la estufa/calentador. En la PANTALLA permanecerá fijo un número. El LED DE CALENTAMIENTO se iluminará en las unidades con luces LED DE TEMPERATURA Y MARGEN DE CALENTAMIENTO.
3. Pulse el botón de potencia/temperatura (POWER/TEMP) (algunos modelos) para escoger un nivel de potencia de cocción (1 a 100) o una temperatura aproximada (80°F – 400°F o 30°C – 210°C). O bien pulse el botón de calentamiento/temperatura (HEAT/TEMP) (algunos modelos) para escoger un nivel de potencia (bajo - mediano - alto) o una temperatura aproximada (80°F – 400°F o 30°C – 210°C).
4. Pulse el botón ascendente o descendente (algunos modelos) para aumentar o disminuir el nivel de potencia/calentamiento o la temperatura. Pulse el botón ascendente o descendente para aumentar o disminuir el nivel de potencia/calentamiento o la temperatura. O bien gire la perilla de CONTROL para controlar la temperatura, el nivel de potencia o tiempo dependiendo del modo y el modelo seleccionado. Si se gira la perilla en sentido horario los números aumentan. Si se gira en sentido antihorario disminuyen.
5. Pulse el botón de encendido/apagado para apagar la unidad.

ESPAÑOL

Activación del temporizador

1. Pulse el botón de temporización (TIMER). Aparecerá el "1" con un punto destellando en la esquina inferior derecha de la pantalla.
2. Pulse el botón ascendente o descendente (algunos modelos) para fijar el temporizador desde 1 hasta 180 minutos. O bien pulse la perilla de CONTROL (algunos modelos) para fijar el temporizador desde 1 hasta 180 minutos. El temporizador sólo puede fijarse en incrementos de minutos enteros.
3. La unidad se apagará tras completarse el ciclo fijado en el temporizador.
4. Para cancelar el temporizador, pulse el botón de encendido/apagado. El temporizador se apagará y la unidad volverá al modo de potencia o temperatura.

LIMPIEZA

Para conservar su aspecto hermoso y prolongar su vida útil, limpie diariamente la estufa de inducción.



⚠ ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras.
No toque la olla/fuente, superficie de cocción, alimentos ni líquidos mientras esté cocinando.

Los alimentos y líquidos calientes pueden quemar la piel. Las superficies de cocción de las estufas de inducción se calientan muy rápidamente. Deje enfriar la superficie de cocción antes de manipular cualquier elemento.



⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica.
Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior de la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica.

No rocíe agua ni agentes de limpieza. El líquido podría hacer contacto con los componentes electrónicos y causar un cortocircuito o descarga eléctrica.

1. Desenchufe la unidad y deje que se enfríe totalmente.
2. Limpie el exterior de la unidad con un paño húmedo y limpio.
3. No emplee materiales abrasivos, limpiadores que rayen ni esponjas metálicas para limpiar la unidad, ya que pueden dañar el acabado.
4. Elimine totalmente los restos de detergente o limpiadores químicos suaves, ya que los residuos podrían corroer la superficie de la unidad.



Solución de problemas

Problema	Podría deberse a	Solución
La unidad se apagó después 1, 5 ó 10 minutos, dependiendo de la unidad.	No hay una olla/fuente en la estufa de inducción o ésta no es apta para la inducción. La estufa de inducción se apagó. Esto es normal.	Vea que la olla/fuente sea apta para la inducción. Consulte la sección **FUNCIÓN y PROPÓSITO** de este manual.
La unidad está encendida, pero no calienta.	Puede que la olla/fuente sea demasiado pequeña o no sea apta para la inducción.	Vea que la olla/fuente sea apta para la inducción. Consulte la sección **FUNCIÓN y PROPÓSITO** de este manual.
Las luces de la pantalla digital destellan.	Puede que se haya activado la protección contra sobrecalentamiento.	Retire la olla/fuente. Deje que la superficie de cocción se enfríe.
La unidad dejó de funcionar repentinamente.	Puede que la unidad esté muy cerca de una fuente de calor externa o la entrada de aire esté restringida.	Reubique la unidad lejos de toda fuente de calor externa. Despeje todas las obstrucciones en la entrada de aire.
Problema	**Podría deberse a**	**Solución**
ADD PAN (Agregar olla/fuente)	No se ha detectado una olla/fuente en la estufa de inducción.	Coloque la olla/fuente apta para la inducción en la superficie de calentamiento.
BAD PAN (Olla/fuente incorrecta - F9)	Puede que la olla/fuente sea demasiado pequeña o no sea apta para la inducción.	Vea que la olla/fuente sea apta para la inducción. Consulte la sección **FUNCIÓN y PROPÓSITO** de este manual.
TOO HOT (Demasiado caliente - F2)	Puede que se haya activado la protección contra sobrecalentamiento.	Retire la olla/fuente. Deje que la superficie de cocción se enfríe. Despeje todas las obstrucciones en la entrada de aire.
BAD FLO (Flujo incorrecto - F8)	Puede que la unidad esté muy cerca de una fuente de calor externa o la entrada de aire esté restringida.	Reubique la unidad lejos de toda fuente de calor externa. Despeje todas las obstrucciones en la entrada de aire.
HT SNC (Sincr. calor - F4)	Puede que se haya activado la protección contra sobrecalentamiento.	Retire la olla/fuente. Deje que la superficie de cocción se enfríe. Despeje todas las obstrucciones en la entrada de aire.
HT TH (Term. calor - F5)	Puede que se haya activado la protección contra sobrecalentamiento.	Retire la olla/fuente. Deje que la superficie de cocción se enfríe. Despeje todas las obstrucciones en la entrada de aire.
HOT	Sin defectos. Indica que la superficie de cocción está caliente tras completarse el ciclo de calentamiento.	Reinicie la unidad con la olla/fuente en la superficie. Deje que la superficie de cocción se enfríe.

ESPAÑOL

Servicio y reparación

Este artefacto no tiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. Para evitar lesiones o daños materiales graves, no trate de reparar la estufa de inducción ni reemplazar un cable eléctrico por su cuenta. No envíe las unidades directamente a The Vollrath Company. Comuníquese con el servicio de reparación profesional calificado que se menciona a continuación.

Servicio de reparación de productos de inducción de VOLLRATH • 1-800-825-6036 (EE. UU.) o www.vollrathco.com

Al comunicarse con el centro de servicio de reparación profesional autorizado, esté listo para proporcionar el número de modelo, número de serie y el comprobante de compra que muestre la fecha en que adquirió la unidad.

Cláusula de garantía de The Vollrath Co. L.L.C.

The Vollrath Company L.L.C. garantiza los productos que fabrica y distribuye contra defectos en materiales y fabricación por un período de un año, salvo según se especifica a continuación: La garantía dura por 12 meses a partir de la fecha de instalación original. (Recibo de usuario final)

1. Compresores de refrigeración – período de garantía de 5 años.
2. Repuestos – período de garantía de 90 días.
3. Sartenes y baterías de cocina recubiertas – período de garantía de 90 días.
4. Sistema de remachado EverTite™ – la garantía cubre los remaches sueltos solamente, para siempre.
5. Tiras calentadoras Cayenne® – período de garantía de 1 año más 1 año adicional para las piezas del elemento calefactor solamente.
6. Estufas de inducción serie Mirage® Pro, Ultra y Profesional – período de garantía de 2 años.
7. Estufas de inducción Mirage®, Mirage® Cadet y serie Comercial – período de garantía de 1 año.
8. Estaciones de trabajo ServeWell® a inducción – período de garantía de un año para la mesa de la estación de trabajo y 2 años para los quemadores de inducción.
9. Rebanadoras – período de garantía de 10 años para los engranajes y 5 años para las correas.
10. Batidoras – período de garantía de 2 años.
11. Se ofrecen garantías extendidas al momento de la venta.
12. Batidoras de Boxer – intercambio por 1 año.
13. Productos Vollrath – Redco – período de garantía de 2 años.
14. Líneas de productos Optio/Arkadia – período de garantía de 90 días.
15. Todos los productos no adherentes (por ejemplo sartenes y superficies) tienen una garantía de 90 días para las superficies no adherentes.

Todos los productos de la colección Jacob's Pride®, incluyendo los siguientes, tienen garantía vitalicia:

- Porcionadores de una sola pieza certificados por NSF
- Utensilios Spoodle® certificados por NSF
- Cucharas altamente resistentes con mango ergonómico certificadas por NSF
- Cucharas para servir altamente resistentes certificadas por NSF
- Volteadores de servicio pesado con mango ergonómico
- Tenazas de una sola pieza*
- Cucharones de una sola pieza altamente resistentes*
- Batidores con mango de nylon
- Espumaderas de una sola pieza
- Baterías de cocina Tribute®, Intrigue® y Classic Select®*

*La garantía de Jacob's Pride® no cubre los revestimientos Kool-Touch® no adherentes ni los mangos de silicona.

Artículos vendidos sin garantía:

- Cuchillos para moledoras de carne
- Bombillas en hornos de convección y exhibidores de comida caliente
- Sellos para puertas de hornos
- Vidrio para puertas de hornos
- Vidrio para exhibidores de comida caliente/vitrinas de presentación
- Calibración e instalación de equipos a gas
- Hojas de rebanadora/cortadora (preparación en sobremesa) – Redco y Vollrath

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS, EXPRESAS O IMPLÍCITAS, INCLUYENDO GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR

A menos que se indique lo contrario a continuación, la única responsabilidad de The Vollrath Company LLC y la única solución para el comprador, en caso de violación de garantía, The Vollrath Company LLC reparará o, a su criterio, reemplazará el producto defectuoso:

- Para los compresores de refrigeración y el segundo año de garantía para las batidoras y tiras calentadoras Cayenne®, The Vollrath Company LLC proporcionará la pieza reparada o el repuesto solamente; y el comprador asumirá la responsabilidad por todos los gastos de mano de obra en que se incurra en la reparación o reemplazo.
- Para obtener el servicio de garantía, el comprador debe devolver a The Vollrath Company LLC todo producto (que no sea el equipo a gas instalado permanentemente) que pese menos de 50 kg (110 lbs.) o que se encuentre fuera de un radio de 80 km (50 miles) de un técnico de servicio certificado por The Vollrath Company LLC para efectuar reparaciones. Si no es posible comunicarse con un técnico de Vollrath, en el sitio web encontrará los puntos de contacto para obtener servicio. (En el catálogo de productos encontrará los pesos y tamaños de los productos).
- No se ofrece ninguna solución para los productos dañados debido a accidente, descuido, instalación incorrecta, falta de configuración o supervisión correctas cuando era necesario, negligencia, uso incorrecto, instalación u operación contraria a las instrucciones de instalación y operación u otras causas que estén relacionadas con defectos de mano de obra o fabricación. Si el cliente lo solicita, The Vollrath Company LLC reparará y o reemplazará dichos productos a un precio razonable.
- No se ofrece ninguna solución para las rebanadoras cuya hoja no se haya afilado (en el manual del propietario encontrará las instrucciones para afilarla).
- No se ofrece ninguna solución para las batidoras dañadas al cambiar velocidades con la unidad en marcha o al sobrecargarla, ambos casos determinados por un técnico certificado de Vollrath
- El trabajo de garantía debe contar con la aprobación previa de The Vollrath Company LLC. Consulte las instrucciones de operación y seguridad de cada producto para ver los procedimientos de reclamos bajo garantía.
- No se ofrece solución para los productos devueltos que se determine que son aceptables según su especificación.
- No se ofrece ninguna solución bajo una garantía que no esté inscrita según se exige a continuación.

LIMITACIÓN DE GARANTÍA:

THE VOLLRATH COMPANY LLC NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES DE NINGÚN TIPO, QUE SE BASEN EN NEGLIGENCIA U OTRO AGRAVIO, VIOLACIÓN DE GARANTÍA O CUALQUIER OTRA TEORÍA.

Información de garantía para estufas de inducción

The Vollrath Company garantizará las estufas de inducción descritas en este manual por un período de dos (2) años de acuerdo con la póliza antedicha. La garantía no cubrirá ningún daño que resulte del uso indebido, abuso, modificación o daños causados por el embalado incorrecto durante la devolución para obtener servicio de reparación dentro del período de vigencia de la garantía.

Procedimiento de garantía:

Para todos los servicios de garantía, se requiere el proceso e información siguientes:

- Todos los reclamos de garantía se inician llamando a la línea de servicio de asistencia técnica de Vollrath (800-628-0832).
- Un profesional del servicio técnico se encargará de diagnosticar los problemas y proporcionará detalles sobre la solución correspondiente.
- Nombre y teléfono de la persona que llama
- Nombre de la empresa, calle, ciudad, estado y código postal
- Modelo y número de serie
- Fecha de compra y comprobante de compra (recibo)
- Nombre del distribuidor donde se adquirió la unidad

NOTA: Vollrath no aceptará productos que se envíen sin haber seguido correctamente el procedimiento antedicho.

Importante:

PARA EFECTUAR UN RECLAMO Y OBTENER SOLUCIÓN BAJO GARANTÍA, LA GARANTÍA DEBE ESTAR INSCRITA.

Inscriba su garantía hoy mismo

EN LÍNEA: Inscriba hoy mismo su producto en línea en www.Vollrathco.com

SIN ACCESO A INTERNET: Si no tiene acceso a la red, por favor inscriba la garantía completando el formulario de inscripción correspondiente y envíelo por fax a la oficina de The Vollrath Co. LLC en el país donde efectuó la compra.

Procedimiento de garantía

Nombre de Empresa

Nombre de contacto clave | Correo electrónico

Dirección

Ciudad | Estado | Código postal

País | Teléfono | Fax

Modelo | Número de artículo

Número de serie ____ - ________ - ____

Tipo de operacion

❏ Restaurante de servicio limitado	❏ Restaurante de servicio completo	❏ Bares y tabernas	❏ Supermercado
❏ Minimercado	❏ Recreación	❏ Hotel/hospedaje	❏ Líneas aéreas
❏ Empresa/industria	❏ Escuela primaria/secundaria	❏ Institutos/universidades	❏ Hospitales
❏ Cuidado de largo plazo	❏ Residencia de adultos mayores	❏ Fuerzas armadas	❏ Correccionales

Motivo para seleccionar nuestro producto

❏ Aspecto	❏ Restaurante de servicio completo	❏ Disponibilidad	❏ Recomendación del vendedor
❏ Facilidad de operación	❏ Versatilidad de uso	❏ Precio	❏ Marca

¿Le gustaría recibir nuestro completo catálogo y permanecer en nuestra lista de correo? ❏ Sí ❏ No

ESPAÑOL



www.vollrathco.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201
U.S.A.

Teléfono: 800.628.0830
Fax: 800.752.5620

Tel. de servicio: 800.628.0832
Fax de servicio: 920.459.5462

Canadá - servicio: 800.695.8560